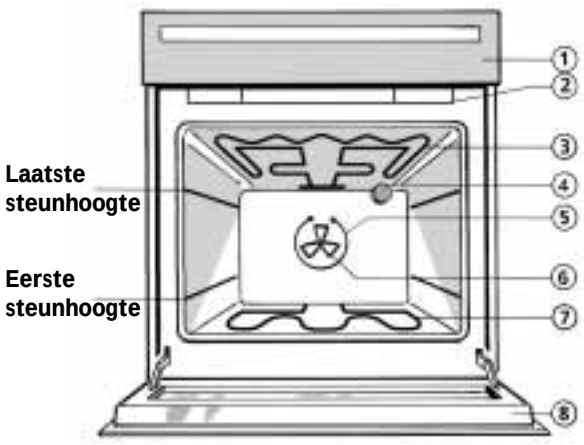
AKZ 431/01

NL

PRODUCTINFORMATIEBLAD



1. Bedieningspaneel
2. Koelventilator (niet zichtbaar)
   Het functioneren van de koelventilator houdt verband met het temperatuurniveau dat bereikt wordt door de oven en/of de kookplaat; nadat de oven is uitgeschakeld kan de ventilator nog enkele minuten doorgaan met werken.
3. Verwarmingselement bovenwarmte (kan naar beneden gezet worden)
4. Ovenlampje achter
5. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
6. Ventilator
7. Verwarmingselement onderwarmte (niet zichtbaar)
8. Koude ovendeur

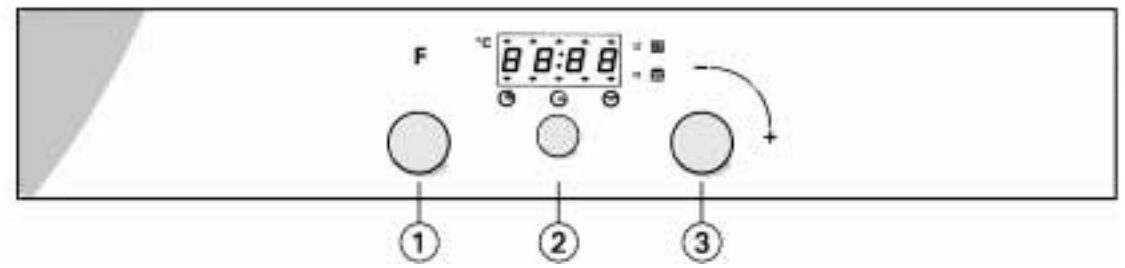
ACCESSOIRES

Bakplaat voor zoet gebak:

Rooster:

Opvangbak:

BEDIENINGSPANEEL



1. Knop voor het in- en uitschakelen en selecteren van functies
2. Toets voor het bevestigen en selecteren van een programma
3. Knop voor het wijzigen van vooraf ingestelde waarden (temperatuur, bereidingstijd, stand)

Verzonken knoppen

- Om de knop te gebruiken drukt u op het midden ervan.
- De knop komt naar buiten.
- Draai de knop op de gewenste stand.

Op het eind van de bereiding zet u de knop op stand **0** en druk u hem in het midden in om hem op de oorspronkelijke stand terug te zetten.

Tabel ovenfuncties

Functie	Vooraf ingestelde temperatuur	Reguleerbare temperatuur	Beschrijving functie
Oven uit	-	-	-
OVENLAMPJE	-	-	Inschakeling van het ovenlampje
DUAL 35°/60°	35C - 60C	-	• Voor het constant houden van de temperatuur in de oven. • 35°C: voor het laten rijzen van deeg, brood en pizza. • 60°C: voor het warmhouden van een gerecht op het einde van de bereidingstijd. • Het wordt aanbevolen de eerste steunhoogte te gebruiken.
STATISCH	200C	50°C - 250°C	• Voor het braden van vlees, vis en gevogelte op één steunhoogte. • Verwarm de oven voor op de gewenste bereidingstemperatuur en plaats het gerecht in de oven wanneer alle indicatielampjes van de thermostaat zijn uitgegaan. • Aanbevolen wordt de tweede of derde steunhoogte te gebruiken.
VENTILATOR	175C	50°C - 250°C	• Voor bereiding op max. 2 steunhoogtes. • Aanbevolen wordt om tijdens de bereiding de gerechten onderling van plaats te verwisselen om een gelijkmatiger bakresultaat te bereiken.
HETE LUCHT	160C	50°C - 250°C	• Voor het bereiden van gerechten die dezelfde bereidingstijd hebben, zonder voorverwarming op één of meerdere steunhoogten (bv.: vis, groenten, taart), zonder dat er geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht worden.
TURBOHETELUCHT	160C	50°C - 250°C	• Voor het bereiden op één steunhoogte (bv.: fruit, taarten, timbaaltjes, groente, pizza, gevogelte).
GRILL	3	-	• Voor het grillen van ribkarbonades, spiezen, worstjes, het gratineren van groente en geven van een bruin korstje aan brood. • De functie heeft verschillende standen (min. 1. - 5 max.). • Verwarm de oven 3 - 5 minuten voor. • Tijdens de bereiding kan de ovendeur gesloten worden of op een kier blijven staan. • Giet bij het braden van vlees een beetje water in de opvangbak op de eerste steunhoogte om rookvorming en vetspatten zoveel mogelijk te voorkomen. • Het is raadzaam het vlees tijdens de bereiding regelmatig om te draaien.
TURBOGRILL	3	-	• Voor het grillen van grote stukken vlees (rosbief, braadstuk, rollades). • De functie heeft verschillende standen (min. 1. - 5 max.). • Verwarm de oven 3 - 5 minuten voor. • Tijdens de bereiding kan de ovendeur gesloten worden of op een kier blijven staan. • Giet bij het braden van vlees een beetje water in de opvangbak op het eerste niveau om rookvorming en vetspatten zoveel mogelijk te voorkomen. • Het is raadzaam het vlees tijdens de bereiding regelmatig om te draaien.
PIZZA/BROOD	-	P1- 300°C P2 - 220°C	• Voor het bakken van pizza, brood, focaccia. • Bij ieder programma hoort een recept dat in het bijgeleverde receptenboekje staat.
BOOSTER	200C	50°C - 250°C	• Om de oven snel voor te verwarmen. • Tijdens het verwarmen gaan de indicatielampjes van de thermostaat achtereenvolgens branden. • Als de ingestelde temperatuur bereikt is, schakelt de functie zichzelf automatisch uit; een geluidssignaal geeft aan dat de oven automatisch overgaat op de functie **STATISCH**.

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool USA.

BEREIDINGSTABEL

GERECHT	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (vanaf bodem)	Stand Bruinen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (minuten)
VLEES Lams-, geiten-, schapenvlees		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	2	200	100 - 110
		X	2	-	200	100 - 110
Braadstuk (kalfs-, varkens-, rundvlees) (1 kg)		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	3	200	100 - 110
		X	2	-	200	90 - 100
Kip, konijn, eend		X	2	3	200	80 - 90
		X	2	3	190	80 - 90
		X	2	-	200	85 - 95
Kalkoen (kg. 4-6) + stand 3 bruinen		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	-	210	180 - 190
Gans (2 kg)		X	2	3	210	100 - 130
		X	1	3	200	100 - 130
		X	2	-	200	100 - 130
VIS (HEEL) (1-2 kg) Goudbrasem, zeebaars, tonijn, zalm, kabeljauw		X	2	1	200	45 - 55
		X	3	1	190	45 - 55
		X	2	-	200	50 - 60
VIS (MOTEN) (1 kg Zwaardvis, tonijn		X	2	2	200	40 - 50
		X	3	2	190	40 - 50
		X	3	-	200	40 - 50
GROENTE Gevulde paprika"s en tomaten		X	2	-	220	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
Gebakken aardappels		X	2	3	220	50 - 60
		X	2	3	200	50 - 60
GEBAK, TAART ETC. Luchtig gebak		X	2	-	190	40 - 50
		X	1	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Taarten (met kaasvulling)		X	2	-	190	80 - 90
		X	2	-	180	70 - 80
		X	2	-	180	80 - 90
Korstgebak, vlaaien		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Strudel		X	2	-	200	50 - 55
		X	1 - 3	-	200	50 - 55
		X	2	-	200	50 - 55
Koekjes		X	2	-	170	20 - 30
		X	1 - 3	-	200	20 - 30
		X	2	-	200	20 - 30
Soesjes		X	2	-	180	35 - 45
		X	1 - 3	-	180	35 - 45
		X	2	-	180	40 - 50

GERECHT	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (vanaf bodem)	Stand Bruinen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (minuten)
Hartige taarten		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Lasagna		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	-	200	45 - 60
Vruchtentaarten met bv. ananas, perziken		X	2	-	190	50 - 60
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Meringues		X	2	-	120	120 - 150
		-	1 - 3	-	120	120 - 150
		-	2	-	120	120 - 150
Pasteitjes		X	2	-	200	35 - 45
		X	1 - 3	-	190	35 - 45
		X	2	-	190	35 - 45
Soufflé		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	45 - 55
		X	2	-	190	45 - 55

BEREIDINGSTABEL GRILLFUNCTIE

GERECHT	Functie	Voorverwarming	Steunhoogte (vanaf bodem)	Stand	Bereidingstijd (minuten)
Ribkarbonades		X	4	5	35 - 45
Schnitzels		X	4	5	30 - 40
Worstjes		X	3 - 4	5	30 - 40
Karbonades		X	4	5	35 - 45
Vis (moten)		X	3 - 4	5	35 - 45
Kippenpoten		X	3 - 4	5	40 - 50
Spiezen		X	3 - 4	5	40 - 50
Varkenskarbonades		X	3 - 4	5	35 - 45
1/2 kip		X	3	5	45 - 55
1/2 kip		X	3	5	45 - 55
Hele kip		X	3	5	60 - 70
Braadstuk, varkens-, rundvlees		X	2	5	60 - 70
Eend		X	2	5	70 - 80
Lamsbout		X	3	5	70 - 80
Rosbief		X	3	5	50 - 60
Gebakken aardappels		X	3	5	50 - 60
Vis (goudbrasem, forel)		X	3	5	50 - 60

N.B.: Voor het bereiden van vlees met de functies Ventilator en Statisch wordt aanbevolen om de functie Bruinen in te schakelen op stand 1 tot 3.
De bereidingstemperaturen en -tijden zijn indicatief.

GEBRUIKSAANWIJZING

MILIEUTIPS

BELANGRIJKE OPMERKINGEN

ALVORENS DE OVEN TE GEBRUIKEN

ACCESSOIRES VAN DE OVEN

ONDERHOUD EN REINIGING

OPSPOREN VAN STORINGEN

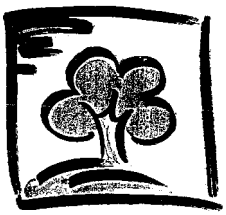
KLANTENSERVICE

Om optimaal van uw nieuwe oven te kunnen profiteren, raden wij u aan alle gebruiksaanwijzingen aandachtig door te lezen en dit boekje voor later gebruik te bewaren.

MILIEUTIPS

Verwerking van de verpakking

- De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals door het recyclingsymbool wordt aangegeven.
- De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet met het gewone huisvuil worden weggegooid maar moeten worden ingeleverd bij de plaatselijke milieustraat.



Afdanken van oude huishoudelijke apparatuur

- Apparatuur die met recyclebare of herbruikbare materialen is vervaardigd. Volg de plaatselijke normen voor de afvalverwerking op wanneer u het apparaat afdankt. Knip de netsnoeren door zodat de apparatuur niet meer op de stroom kan worden aangesloten.

Energiebesparing

- Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel van het productinformatieblad of in uw recept.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, deze hebben een goede warmteabsorptie.

BELANGRIJKE OPMERKINGEN

- Deze oven is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of van foute instellingen van de bedieningsknoppen.
- Eventuele reparaties of technische ingrepen aan de oven mogen uitsluitend door een erkende vakman worden verricht.
- Stel de oven niet bloot aan weersinvloeden.
- Leg geen zware voorwerpen op de deur omdat deze de ovenruimte of de scharnieren kunnen beschadigen. Steun of leun niet op de ovendeur.
- Hang geen voorwerpen aan de handgreep van de ovendeur.
- **Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie of andere voorwerpen.**
- De deur van de oven moet goed afsluiten. De afdichtingen van de deur moeten schoon gehouden worden.
- Giet water niet rechtstreeks in een hete oven. De geëmailleerde laag van de oven kan hierdoor beschadigen.
- Vruchtensap dat uit een ovenschaal druppelt kan permanente vlekken veroorzaken. Wij adviseren de oven schoon te maken alvorens deze opnieuw te gebruiken.
- Schuif niet met schalen of pannen over de ovenbodem, daar dit krassen op de binnenlaag kan geven.
- Als condens in een gebruikte oven achterblijft, kan deze op de lange duur schade aan de oven en de omringende keukenkastjes veroorzaken. Wij adviseren om:
  - de laagst mogelijke temperatuur in te stellen;
  - het voedsel af te dekken;
  - het voedsel uit de oven te verwijderen;
  - wanneer de oven is afgekoeld de vochtige delen van de oven droog te wrijven.
- Wanneer de oven een lange tijd op een hoge temperatuur functioneert, worden het deurpaneel en de handgreep heet.
- Vermijd tijdens het gebruik van de oven contact met vochtige lichaamsdelen en het lopen op blote voeten.
- Trek niet aan het apparaat of aan de voedingskabel wanneer u deze van het stopcontact wilt loskoppelen.
- **Verhinder dat kinderen in de buurt komen van:**
  - de oven en de bedieningsknoppen in het algemeen, en in het bijzonder tijdens en na het gebruik van de oven om letsel te voorkomen;
  - de verpakking (zakken, polystyreen, nieten, etc.);
  - een oven die is afgedankt.

- Verzeker u ervan dat de elektrische bedrading van andere elektrische apparatuur in de buurt van de oven niet in contact komt met hete onderdelen en niet vast komt te zitten tussen de ovendeur.
- Enkele ovenmodellen zijn uitgerust met een luchtkoelingssysteem om te voorkomen dat de voorzijde van de oven en de binnenzijde van de keukenombouw te warm worden.

Let op: de warme lucht wordt afgevoerd via een opening tussen het bedieningspaneel en de ovendeur. Zorg dat de ventilatieopeningen altijd vrij zijn.

- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven of in de buurt ervan: de oven kan in brand vliegen als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Gebruik ovenhandschoenen als u pannen of accessoires uit de hete oven haalt.
- Als u voor het roosteren van vlees, of bakken van taarten alcoholische dranken toevoegt (bijv. rum, cognac, wijn, etc.) moet u er rekening mee houden dat alcohol bij hoge temperaturen verdampt. De alcoholdamp kan vlamvatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.
- Verwarm of bereid in de oven geen voedsel in gesloten potten of blikken. De druk in het blik of de pot kan door de warmte hoog oplopen, waardoor deze explodeert en de oven beschadigt.
- Gebruik voor de bereiding geen schalen van synthetisch materiaal (behalve als die speciaal voor de oven bestemd zijn; zie de aanwijzingen van de betreffende fabrikant). Deze kunnen bij hoge temperaturen smelten.
- Controleer de oven regelmatig als u bij de bereiding veel vet en olie heeft gebruikt. Olie en vet kunnen oververhit raken en vlam vatten!
- Trek de accessoires niet uit de oven wanneer ze helemaal vol zijn. Wees heel voorzichtig.

ALVORENS DE OVEN TE GEBRUIKEN

- Haal de accessoires uit de oven en verwarm hem ongeveer een uur lang op 200°C om de geur van het isolatiemateriaal en de beschermende vetlaag te verwijderen. Houd tijdens deze procedure het raam open.
- Verwijder vóór het gebruik:
  - de stickers op de voorzijde en de ovendeur, met uitzondering van het typeplaatje;
  - de beschermdelen van karton, en het cellofaan op het bedieningspaneel en op de andere delen van de oven;
  - eventuele stickers op de accessoires (bijv. onder de opvangbak).

ACCESSOIRES VAN DE OVEN

De accessoires varieren afhankelijk van het model. De accessoires die bij de oven horen, worden aangegeven in het losse productinformatieblad (onder het punt Accessoires).

Opvangbak (1)

De opvangbak is bedoeld om vet of voedseldeeltjes op te vangen wanneer hij onder het rooster is geplaatst, of bijvoorbeeld als bakplaat voor het bereiden van vlees, kip, vis, met of zonder groenten. Giet een beetje water in de opvangbak om vetspetters of rookvorming te voorkomen.

Bakplaat (2)

Voor het bakken van koekjes, schuimgebak en pizza's.

Rooster (3)

Het rooster kan gebruikt worden om voedsel op te grillen of als draagrooster voor bak- en cakevormen en ieder type ovenschaal of -pan. Kan op ieder beschikbaar niveau worden geplaatst. Het rooster kan zowel met de beugel naar boven als naar beneden worden geplaatst.

Katalytische zijpanelen (4)

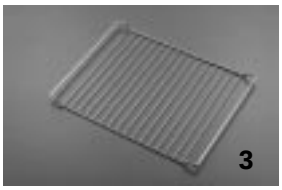
De katalytische panelen hebben een microporeuze laag die vetspetters absorbeert. Na de bereiding van vet voedsel adviseren wij een zelfreinigingscyclus uit te voeren (zie Onderhoud en reiniging).

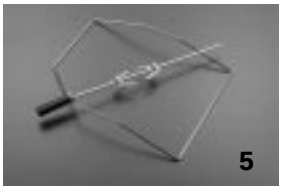
Draaispit (5)

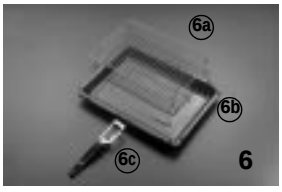
Gebruik het draaispit zoals aangegeven wordt in het betreffende hoofdstuk van het aparte Productinformatieblad.

“Grillpanset” (6)

De set bestaat uit een rooster (6a), een geëmailleerde opvangbak (6b) en één of twee handgrepen (6c).
Deze accessoires moeten op het rooster worden geplaatst (3) en zijn bestemd voor het grillen.







ACCESSOIRES VAN DE OVEN

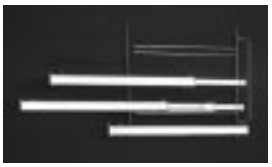
Vetfilter (7)

Alleen gebruiken bij het bereiden van zeer vet voedsel.
Hang het op het tussenschot achter in de ovenruimte en voor de ventilator.
Het vetfilter kan in de afwasmachine worden gereinigd; gebruik het niet als de ventilatiefunctie is ingeschakeld.

7

Schuifrails (8)

Hiermee kunnen tijdens het bakken gemakkelijk de roosters en opvangbakken halverwege uit de oven worden getrokken.
Kunnen met alle accessoires worden gebruikt en in de afwasmachine worden gereinigd.



8

ONDERHOUD EN REINIGING

Belangrijk: gebruik nooit een hogedrukspuit of een stoomreiniger.

Buitenkant van de oven

- Schoonmaken met een vochtig doekje. Als de buitenkant heel vuil is, een paar druppels afwasmiddel aan het water toevoegen. Nawrijven met een droge doek.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen, anders krijgt u doffe plekken.
  Als een dergelijk product per ongeluk op de oven terecht komt, het onmiddellijk met een vochtig doekje verwijderen.
- Lichte kleurverschillen aan de voorzijde van het apparaat worden veroorzaakt door het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.

Oven met een aluminium front

- Gebruik een delicaat reinigingsmiddel en een glazendoek ofwel een microvezeldoekje dat niet pluist. Wrijf in horizontale richting licht met het doekje over het oppervlak.
- Gebruik geen bijtende middelen, harde sponsjes of ruwe schoonmaakdoeken. Reinig de aluminium oppervlakken met een droog doekje.

Accessoires

- Na het gebruik de accessoires gelijk in water met afwasmiddel laten weken. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

Ovenruimte

- Gebruik geen schuur- of metaalsponsjes. Gebruik speciale ovenreinigingsmiddelen en volg de aanwijzingen van de fabrikant van het product.
- Laat de oven na ieder gebruik afkoelen en maak hem schoon om aanbakken van voedselresten te voorkomen.
- Wanneer u de oven lang of op verschillende niveaus gebruikt, en in het bijzonder als u voedsel met een hoog watergehalte bereidt (pizza, gevulde groenten, etc.) kan zich condens afzetten op de binnenkant van de deur en op de afdichting. Als de oven is afgekoeld de binnenkant van de deur droogmaken met een doekje of een sponsje.
- Maak het glas van de ovendeur schoon met een geschikt reinigingsmiddel.
- De ovendeur kan voor het schoonmaken uit zijn scharnieren worden getild. Om het plafond van de oven schoon te maken, kunt u het bovenste grillelement laten zakken (alleen bij enkele modellen).

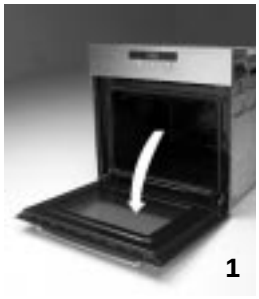
Katalytische zijpanelen en tussenschot achterin (indien aanwezig) - Reinigingscyclus

- Verhit de lege oven gedurende een uur op 200°C.
- Verwijder, indien nodig, aan het einde van de cyclus, en wanneer de oven is afgekoeld, eventuele voedselresten.
- **Gebruik voor de reiniging van de katalytische panelen en het tussenschot achterin, geen bijtende middelen, ruwe sponsjes, schuursponsjes of ovenspray omdat deze het katalytische oppervlak kunnen aantasten waardoor deze zijn zelfreinigende eigenschappen verliest.**

Let op: geadviseerd wordt om bij de volgende handelingen beschermende handschoenen te dragen. Het is belangrijk dat de onderstaande aanwijzingen zorgvuldig worden opgevolgd om eventueel persoonlijk letsel alsmede schade aan de ovendeur en de scharnieren te voorkomen.

Het verwijderen van de ovendeur:

1. Zet de ovendeur helemaal open (zie fig. 1).
2. Til de twee vergrendelingen op en duw ze naar voren totdat ze niet verder kunnen (zie fig. 2).
3. Verwijder de deur door hem gedeeltelijk te sluiten en vervolgens naar boven toe los te trekken (zie fig. 3).


1

2

De deur weer terugplaatsen:

1. Plaats de scharnieren in de sleuven en laat de deur volledig zakken.
2. Breng aan weerszijden de vergrendelingen omlaag.
3. Sluit de ovendeur helemaal.

Let op: om persoonlijk letsel, beschadigingen aan de ovendeur en de scharnieren te voorkomen, is het belangrijk dat de bovenbeschreven aanwijzingen nauwkeurig worden opgevolgd.

3

Het bovenste verwarmingselement omlaaghalen (alleen bij enkele modellen)
Maak de oven pas schoon nadat hij is afgekoeld.

- Verwijder aan weerszijden de accessoireroosters.
- Trek het grillelement iets naar voren **(4)** en vervolgens naar beneden**(5)**.

4

5

Het lampje achter in de oven vervangen (indien aanwezig):

1. Haal de ovenstekker uit het stopcontact.

2. Laat de oven eerst afkoelen en schroef vervolgens het beschermkapje van de lamp naar links los (zie fig. 1).

3. Vervang het lampje (zie N.B.).

4. Schroef het beschermkapje weer vast.

5. Steek de stekker van de oven weer in het stopcontact.

N.B.: gebruik alleen lampjes van 25 W/230 V, type E-14, T300°C, die bij de Klantenservice verkrijgbaar zijn.

Belangrijk: gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

1

Het lampje aan de zijkant vervangen (indien aanwezig):

1. Haal de ovenstekker uit het stopcontact.

2. Laat de oven eerst afkoelen en verwijder vervolgens het accessoirerooster aan de zijkant (zie fig. 2). Druk met een schroevendraaier op het beschermkapje om deze naar voren toe los te wippen (zie fig. 3 - 4).

3. Vervang het lampje (zie N.B.).

4. Plaats het beschermkapje terug en druk het tegen de wand aan totdat het vastklikt.

5. Plaats het accessoirerooster terug op de zijwand.

6. Steek de stekker van de oven weer in het stopcontact.

N.B.: gebruik alleen lampjes van 25 W/230 V, type E-14, T300°C, die bij de Klantenservice verkrijgbaar zijn.

Belangrijk: gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

2

Het halogeenlampje aan de zijkant vervangen (indien aanwezig):

1. Haal de ovenstekker uit het stopcontact.

2. Laat de oven eerst afkoelen en verwijder vervolgens het accessoirerooster aan de zijkant (zie fig. 2). Druk met een schroevendraaier op het beschermkapje om deze naar voren toe los te wippen (zie fig. 3 - 4).

3. Vervang het lampje niet met blote handen. Haal het halogeenlampje voorzichtig uit de lamphouder en vervang het door een nieuw exemplaar. (zie N.B.).

4. Plaats het beschermkapje terug en druk het tegen de wand aan totdat het vastklikt.

5. Plaats het accessoirerooster terug op de zijwand.

6. Steek de stekker van de oven weer in het stopcontact.

N.B.: gebruik uitsluitend lampjes van 20 W/12 V, van het type G4, T300°C, verkrijgbaar bij de Klantenservice.

Belangrijk: gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

3

OPSPOREN VAN STORINGEN

Oven verwarmt niet:

- Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten.
- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem verdwenen is.

BELANGRIJK:

- Controleer of de keuzeschakelaar van de oven niet op de stand "0" of op het "lamp"-symbool staat.
  - Controleer of de elektronische programmeur (indien aanwezig) "STOP" aangeeft, raadpleeg het aparte productinformatieblad en/of de beschrijving van de elektronische programmeur.
  - Als de elektronische programmeur (indien aanwezig) "F XX" aangeeft, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Klantenservice. Vermeld in dat geval het nummer dat volgt op de letter "F".
  - Controleer of de elektronische programmeur (indien aanwezig) op de stand "manueel" staat.

KLANTENSERVICE

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice:

1. Controleren of het niet mogelijk is het probleem zelf te verhelpen aan de hand van de onder "Opsporen van storingen" beschreven punten.
2. Het apparaat aan- en uitzetten om te controleren of het probleem is opgelost.

Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Klantenservice.

Vermeld altijd:

- de aard van de storing;
- het type en het exacte model van de oven;
- het servicenummer (dat is het nummer na het woord Service op het typeplaatje) op de rechter binnenrand van de ovenruimte (zichtbaar als de deur open is). het servicenummer bevindt zich ook op het garantieboekje;
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

Wend u, in het geval dat reparatie noodzakelijk is, tot **een erkende After-sales Service** (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).

Het niet naleven van deze instructies kan nadelige gevolgen hebben voor de veiligheid en de kwaliteit van het product.

CONFORMITEITSVERKLARING CE

- **Deze oven is bestemd om in aanraking te komen met levensmiddelen en is in overeenstemming met de richtlijn 89/109/EEG.**
- **De oven is ontworpen om uitsluitend als apparaat voor het bereiden van voedsel te worden gebruikt.**
  Ieder ander gebruik (bijv. voor verwarming van het vertrek) dient als oneigenlijk en dus als gevaarlijk te worden beschouwd.
- **De oven is ontwikkeld, gefabriceerd en op de markt gebracht in overeenstemming met:**
  - **de veiligheidsvereisten van de "Laagspanningsrichtlijn" 73/23/EEG;**
  - **de veiligheidsvereisten van de "EMC"-richtlijn 89/336/EEG.**
  - **de vereisten van de richtlijn 93/68/EEG.**

10200149aNL.fm Page 4 Monday, September 5, 2005 2:23 PM

INSTALLATIE VAN DE OVENKOLOM/HALVE KOLOM

Aanbevelingen

Belangrijk: trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact, voordat u met een willekeurige installatie- of onderhoudswerkzaamheid begint.

- De installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus en volgens de instructies van de fabrikant en overeenkomstig de plaatselijk geldende voorschriften.
- Controleer na het uitpakken van de oven of het apparaat tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en of de ovendeur goed sluit. **Wend u in geval van twijfel tot uw dealer of tot de dichtstbijzijnde Klantenservice.**
- Zet de oven na het uitpakken op het piepschuim om beschadigingen te voorkomen.
- Bij het installeren van de oven wordt geadviseerd beschermende handschoenen te dragen.
- Probeer de oven niet op te tillen aan de handgreep van de deur. Til de oven op door uw handen in de daarvoor bestemde gleuven aan weerszijden van de oven te steken.

De oven op het inbouwen voorbereiden

- De keukenkastjes direct naast de oven, moeten tegen hitte bestand zijn (min. 80 °C).
- Zaag eerst het keukenkastje en het werkblad op maat, alvorens tot installatie van de apparatuur over te gaan. Verwijder zorgvuldig eventuele spanen of zaagsel omdat zij een nadelige invloed kunnen hebben op de werking van de van het apparaat.
- De afmetingen van de oven en het keukenkastje worden aangegeven in de figuren 1-2-3.
- Laat aan de achterkant van het kastje een ventilatie-opening vrij (overeenkomstig de afmetingen op de tekening).
  De onderzijde van de oven mag na installatie niet vrij toegankelijk zijn.
- De ovens zonder koelsysteem kunnen niet geïnstalleerd worden in de halve kolom (fig. 2).
- Zorg er tijdens de installatie voor dat de wanden van de oven niet in aanraking komen met de aangrenzende keukenkastjes (fig. 4-5).
- Bij de ovens die onder een werkblad worden geïnstalleerd, moet een minimumafstand van 5 mm tussen de bovenste rand van de oven en de onderste rand van het werkblad worden vrijgehouden (fig. 6). **Voor het goed functioneren van het apparaat is het belangrijk dat deze spleet nooit afgesloten wordt.**
- Als het keukenkastje niet stevig aan de wand is bevestigd, moet deze met behulp van de standaard beugels (G), (fig. 7) alsnog worden verankerd.

Elektrische aansluiting

Aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.

- De elektrische aansluiting moet door een gekwalificeerde technicus worden uitgevoerd en overeenkomstig de aanwijzingen van de fabrikant en de plaatselijk geldende voorschriften.
- De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en voor de naleving van de veiligheidsvoorschriften.
- De voedingskabel moet lang genoeg zijn om het apparaat na inbouw op het elektriciteitsnet aan te kunnen sluiten.
- De toepasselijke veiligheidsvoorschriften vereisen dat tijdens de installatie een omnipolaire stroomverbreker met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten wordt geïnstalleerd.
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige contactdozen of verlengsnoeren.
- Na installatie van de oven mogen de elektrische componenten niet langer vrij toegankelijk zijn.

De oven op het elektriciteitsnet aansluiten

- Controleer of de spanning op het typeplaatje overeenkomt met de netspanning in uw woning. Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven (zichtbaar met de deur open).
- Als de oven geen voedingskabel heeft, als volgt te werk gaan:

1. Draai de twee bevestigingsschroeven van het afdekplaatje van het klemmenbord los, dat zich beneden op het achterpaneel van de oven bevindt.
2. Verwijder het afdekplaatje om toegang te krijgen tot het klemmenbord en steek de voedingskabel (zie tabel) door de opening aan de achterzijde van de oven.
3. Sluit de kabel aan op het klemmenbord door de schroeven aan te draaien en de kabel aan de kabelklem te verankeren.
4. Plaats het afdekplaatje terug door de twee lipjes in de daarvoor bestemde behuizingen te steken en het plaatje met de twee schroeven vast te zetten.

Tabel voedingskabel	
Aantal geleiders	Type kabel
1N + ⏚ ~	H05 RR-F 3 X 1,5 mm²
2 + ⏚ ~	H05 RR-F 3 X 1,5 mm² (alleen voor Zwitserland)

De oven vastzetten

- Til de oven op door uw handen in de speciale gleuven aan de zijkant van de oven te steken en plaats hem in de keukenombouw; zorg ervoor dat de voedingskabel niet klem komt te zitten (fig. 8).
- Plaats de oven precies in het midden van de keukenombouw voordat u hem vastzet.
- Verzeker u ervan dat de kunststof afstandstukken (indien bijgeleverd) op de juiste wijze in de daarvoor bestemde bevestigingsopeningen zitten. Bevestig de oven vervolgens met behulp van de bijgeleverde schroeven aan de ombouw.

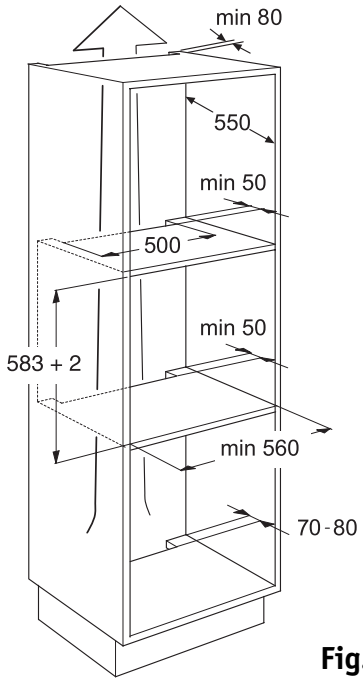


Fig. 1

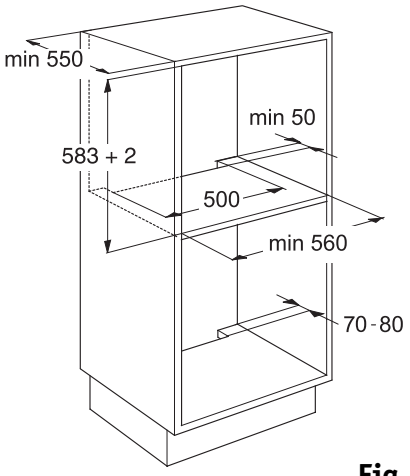
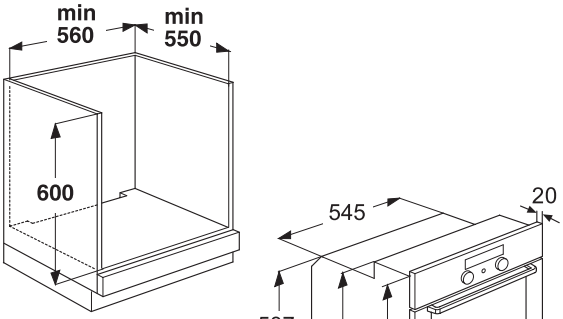


Fig. 2



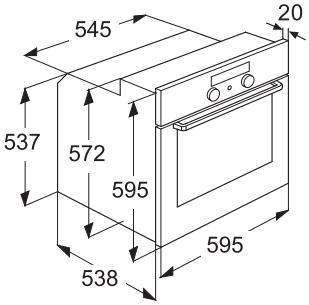


Fig. 3

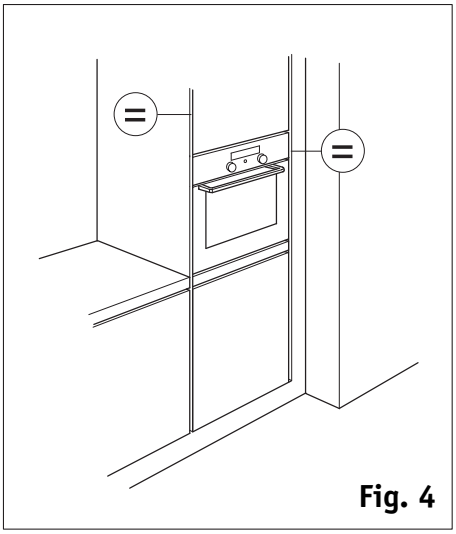


Fig. 4

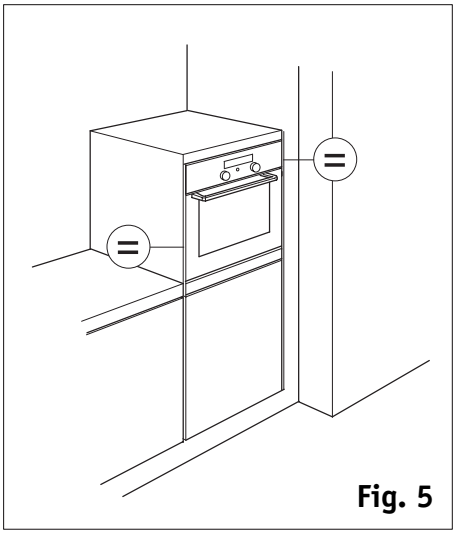


Fig. 5

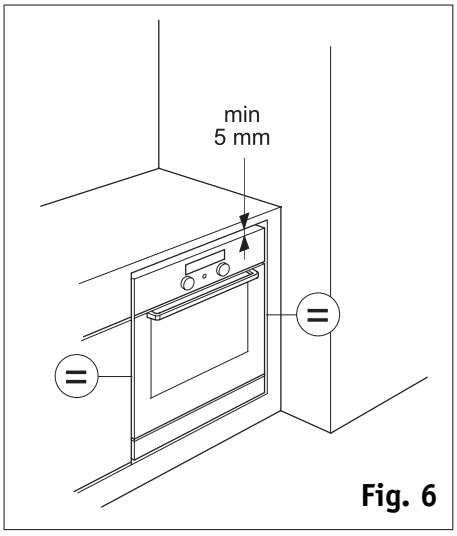


Fig. 6

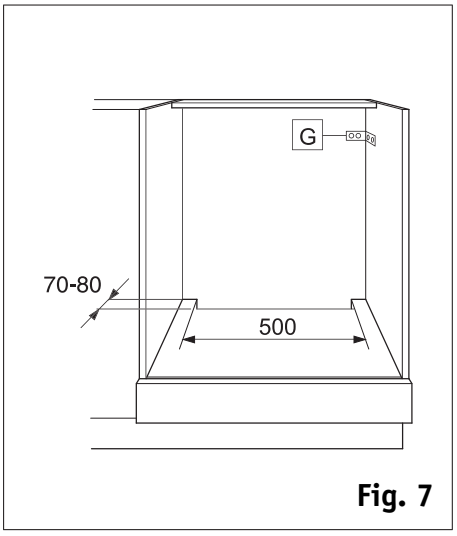


Fig. 7

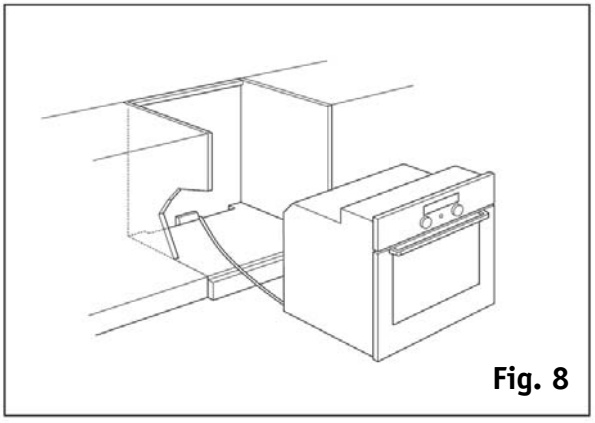


Fig. 8